



« Poêle ou poubelle ? »

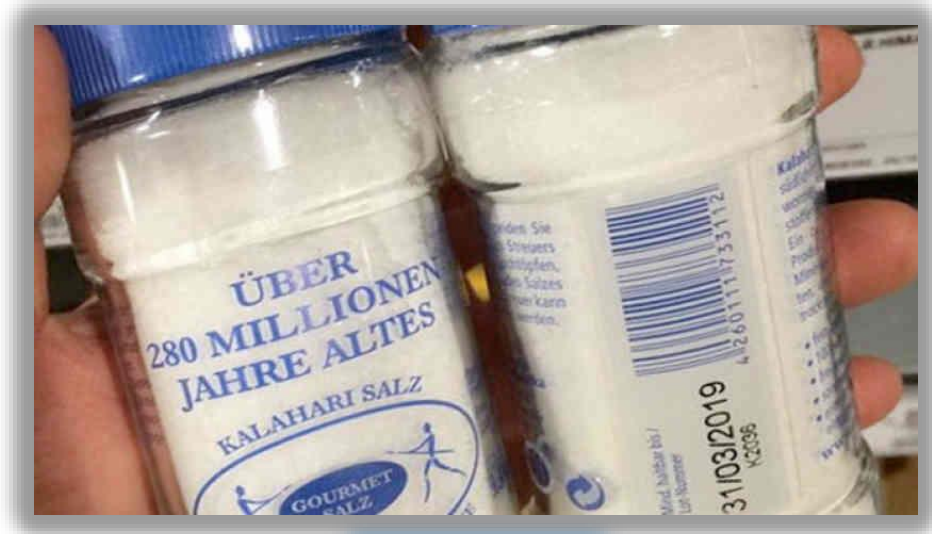
Les dates limites des
denrées alimentaires



Halbarkeet vu Liewensmëttel



IST MEINE ZEIT
MIT DIR SCHON
ABGELAUFEN?



~~Mindestbeförderung bis...~~
≠
~~Offentgöddatet...~~





➤ KEEN Datum

- Fräsch an onverschaffte Gromperen, Uebst a Geméis
- Alkoholesch Gedrénks mat engem Alkoholgehalt vun 10 oder méi Volumenprozent
- Bakwueren, déi normalerweis innerhalb vun 24 Stonne g'ïess ginn
- Esseg, Salz, Zocker
- Zockerwueren a Knätsch, déi bal nëmmen aus Zocker, Aroma- an/oder Faarfstoffer bestinn





➤ Oflafdatum an Halbarkeetsdatum





Oflafdatum

- Verbrauchsdatum (VD)
 - Zu verbrauchen bis ...
- Date limite de consommation (DLC)
 - A consommer jusqu'au ...
- Use by date (UBD)
 - Use by ...

Bakterien
Toxinen
Gëftstoffer

...

ONSËCHER

Food Safety

- Fësch, Geflügel, Fleesch ...





➤ Halbarkeetsdatum

- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
 - Mindestens haltbar bis ...
- Date de durabilité minimale (DDM)
 - A consommer de préférence avant le ...
- Best before date (BBD)
 - Best before ...

Vitaminen
Physikalesch
Eegeschaften
Faarw
Goût
...
(SËCHER)

Food Quality

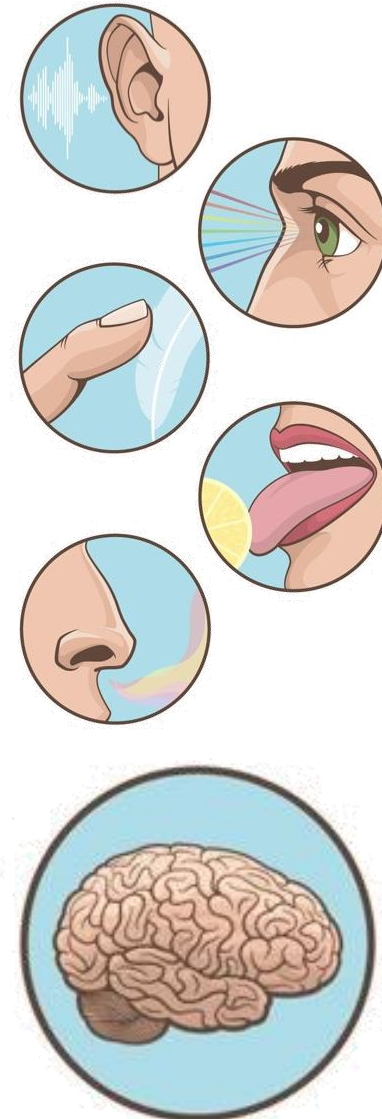
- Kaffi, Räis, Nuddelen ...



An nom Datum ?



Lebensmittel von A–Z	Nach Ablauf noch unbedenklich?	Wie prüfen?			Was tun?
		Augen	Nase	Mund	
Bier	<p>✔ Ja, mehrere Monate bis Jahre</p> <p>❗ So bleibt Bier länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel und kühl lagern. 	<p> oben treibt Schimmel, erst kleine Pünktchen, dann Teppich/Flockenbildung</p> <p> muffig, stechend</p> <p> bitter, schal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bei Schimmel entsorgen. Kleine Farb- oder Aromaveränderungen sind okay. 		
Brot, Brötchen	<p>✔ Ja, mehrere Tage</p> <p>❗ So bleiben Brot und Brötchen länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank lagern. Ganzes und dunkles Brot (z.B. Sauerteig- oder Roggenbrot) hält länger als in Scheiben geschnittenes und helles Weizenbrot. Brotkasten statt Plastiktüte Portionsweise einfrieren 	<p> schimmelig</p> <p> muffig, alt</p> <p> altbacken</p>	<ul style="list-style-type: none"> Verschimmeltes Brot oder Brötchen ganz entsorgen. Vorsicht: Schimmel hat unterschiedliche Farben, z.B. weiß, blau oder grün. Er beginnt häufig mit kleinen weißen Pünktchen, wächst dann weiter und wird meistens blau-grünlich. Trockene Brotreste zu Semmelknödel oder Croutons verarbeiten oder hart werden lassen und daraus Paniermehl machen. 		
Butter	<p>✔ Ja, mehrere Wochen bis Monate</p> <p>❗ So bleibt Butter länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der mittleren Ebene des Kühlschranks lagern. Nicht offen lagern, sondern in einer verschließbaren Butterdose. Bei geringem Bedarf Butterstücke einfrieren. 	<p> dunkelgelb</p> <p> stechend, ranzig</p> <p> ranzig, nicht mehr arteigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wenn ranzig, entsorgen. 		
Eier	<p>✔ Ja, noch ca. 2 Wochen Ausnahme: Für Tiramisu und andere Speisen mit rohen Eiern muss das MHD eingehalten werden.</p> <p>❗ So bleiben Eier länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der Kühlschranktür oder Eierkarton lagern (möglichst unter 10 °C). Die Schale von rohen Eiern sollte nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen, da Salmonellenübertragung möglich. Gekochte Eier halten ca. 1–2 Wochen. Industriell bemalte Ostereier sind wegen eines Schutzlackes länger haltbar. 	<p> Wasserglas-Test</p> <p> faulig</p> <p> fiesig (bei gekochten Eiern)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wasserglas-Test: Ei in ein Glas mit Wasser legen. Frische Eier bleiben unten. Richtet es sich auf, ist es etwas älter, aber noch genießbar. Schwimmt es oben, sollte es entsorgt werden. Eier, die kurz abgelaufen sind, zum Backen und Kochen verwenden, denn bei hohen Temperaturen werden Keime unschädlich gemacht. Spiegeleier beidseitig braten. 		
Essig & Öl	<p>✔ Ja, mehrere Monate</p> <p>❗ So bleiben Essig und Öl länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern. Leinöl ist sehr empfindlich, kühl aufbewahren. 	<p> trüb</p> <p> ranzig, verändert, stechend, beißend</p> <p> ranzig, bitter</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wenn trüb, nicht mehr verwenden. Kaltgepresste Öle können bei Kühlschranktemperaturen ausflocken (keine Qualitätsminderung). 		



Déi verschidden Datumen



"USE BY"

informs you about

FOOD SAFETY

USE BY: **4 Oct 2016**



Mind the date!

Food can be **eaten UP UNTIL THE END of this date** but not after, even if it looks and smells fine

≠

"BEST BEFORE"

informs you about

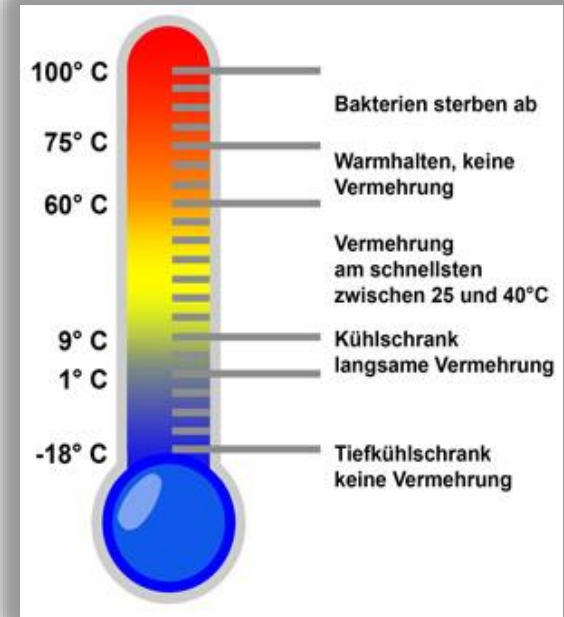
FOOD QUALITY

BEST BEFORE: **4 Oct 2016**



Judge for yourself!

Food can be **eaten AFTER this date** but it may no longer be at its best quality



Déi verschidden Datumen



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Faustregel für
den Umgang mit
„abgelaufenen“
Lebensmitteln:



**Mindesthaltbarkeitsdatum:
Mach den Check!**



**Verbrauchsdatum:
Wirf es weg!**



www.zugut fuer dietonne.de



Food waste – Wivill?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG





➤ Weltwäit:

- 1,3 Milliarden Tonnen pro Joer

➤ An der Europäescher Unioun :

- 180 kg / pro Joer a pro Awunner
- 88.000.000.000 kg pro Joer
- 3.600.000 Camionen (eemol ronderëm d'Äerd)
- 6.000.000.000 €

➤ Zu Lëtzebuerg :

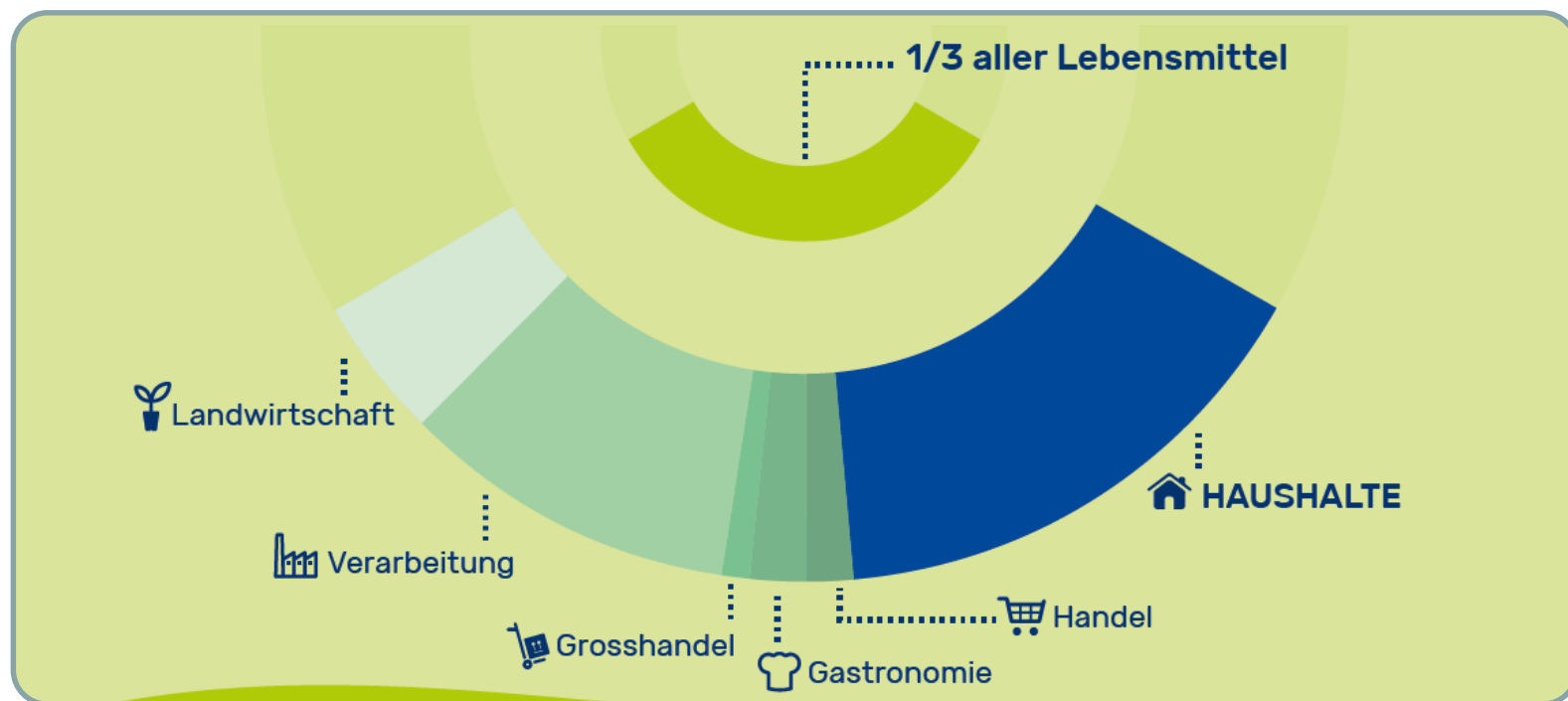
- 340 g pro Dag a pro Awunner
- 3 Dreckskesteween pro Dag



Food Waste – Wou?



- Vum Feld bis op den Teller an
aus dem Stall bis op den Dësch !
... AN DONO !





➤ Dräi « C » -Engagementen fir dräi « E » -Folgen !

3 E

- Ekologesch
- Ekonomesch
- Ethesch

3 C

- Commitment
- Creativity
- Cooperation



Vytenis Andriukaitis

European Commissioner for Health & Food Safety

Be heroes –
rescue **food**,
people and
the **planet!**



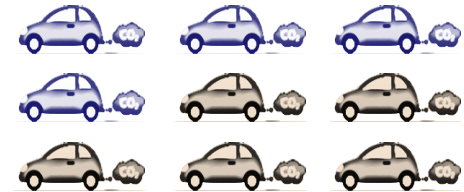
Dat mat der Zilsetzung fir bis 2030
50% vun der Liewensmëttelverschwendung ze reduzéieren.
Lëtzebuerg mécht mat !





CO₂ Emissionen

- D'Produktioun vun Liewensmëttel déi weltwäit verluer oder ewechgehäit ginn, verursaacht di selwecht Quantitéit un CO₂-Emissionen wéi 41% vun allen Autoen op der Welt.



Onnéideg Landnotzung

- Fir d'Liewensmëttel ze produzieren déi weltwäit verluer oder ewechgehäit ginn brauch et eng Fläch esou grouss wéi 2/3 vun Europa.



Verschwendung vu Waasser

- D'Quantitéit u Waasser déi pro Dag fir ewechgehäite Liewensmëttel verbraucht gëtt, entsprécht engem Verloscht vu 600 L Waasser pro Dag a pro Persoun.





Geldverschwendung

- Zu Lëtzebuerg gëtt all Eenzelen 250€ pro Joer aus fir Liewensmëttel déi net g'iesse ginn.
- 1/3 heivunner wäeren ze spueren!



Erhéichte Liewensmëttelpräisser

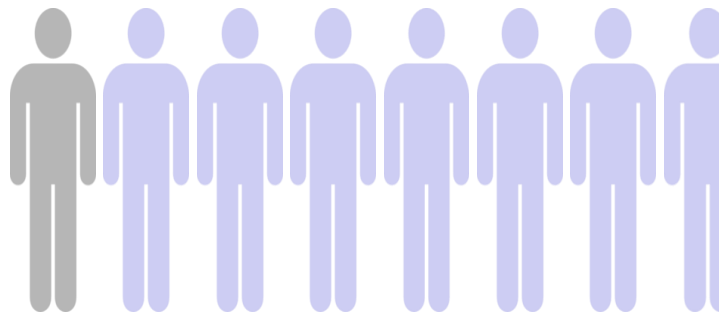
- Eng steigend Nofro erhéicht d'Präisser vun de Grondnahrungsmëttel um globaliséierte Weltmaart.



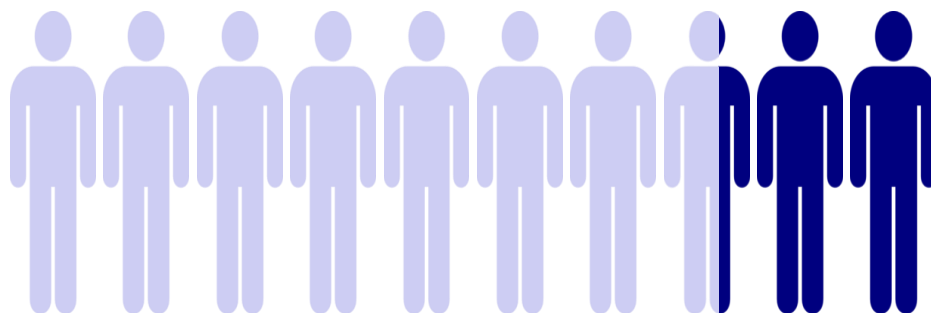


Welthonger

- Op der Welt leiden ëmmer nach 1 Milliard Mënschen un Hunger.



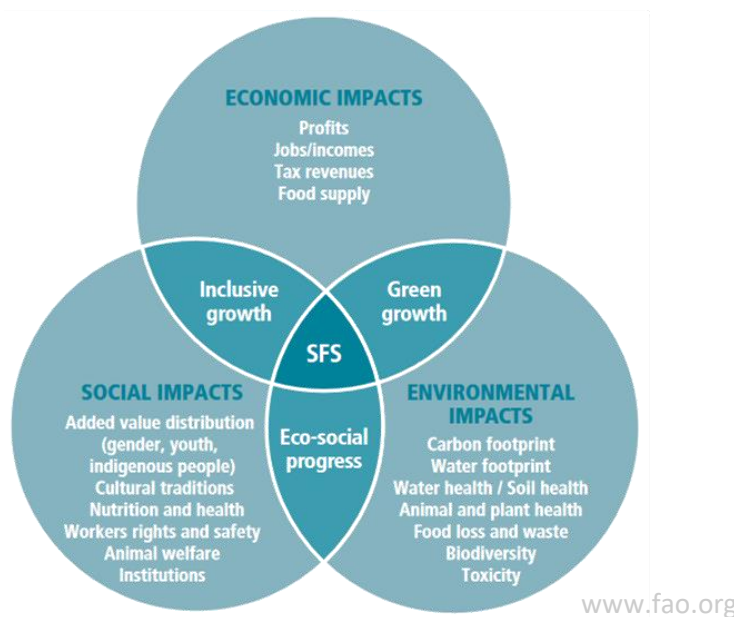
- Estimatioun 2050 : 9.7 Mia. Mënschen





➤ Sustainable Foodsystems :

- transdisziplinär an holistesch



- Liewensmëttelverschwendung ze vermeiden ass een Element !



Food Waste – Wat maachen?



➤ International – National – DU – Ech !



- Iwwerschaffe vun Handelsnormen
- Nei Guidelines fir Datumsmarkéierung
- Nei Guidelines fir den Don alimentaire
- Nei Guidelines fir d' Verfidderen vu Liewensméttel





Gëlle Regeln

- Intelligent akafen
- D'Killketten net ënnerbriechen
- **D'Verfallsdatume richteg interpretéieren**
- De Frigo ëmmer propper an opgeräumt halen
- D'lesswueren op eng logesch Manéier souwuel an de Frigo wéi och an d'Schief araumen
- D'Kreativitéit bei der Verwäertung vun den Reschter spille loossen

www.antigaspi.lu

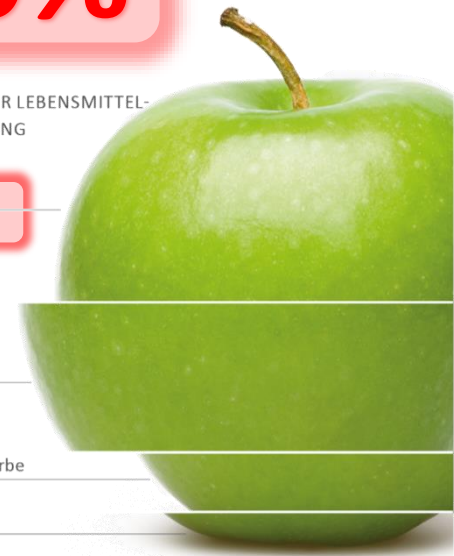
60%

VERTEILUNG DER LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG

Haushalte
42 %

Agrar- und
Nahrungsmittel-
industrie
39 %

Gaststättengewerbe
14 %
Einzelhändler
5 %



Food Waste – maach mat!



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



« D'Liewensmëttel selwer, d'Ressourcen déi dofir gebraucht ginn an d'Aarbecht déi dohannert stécht mussen vun ons all nees méi wäertgeschat ginn! An och dowéinst muss d'Liewensmëttelverschwendung reduzéiert ginn : aus etheschen, ekologeschen an ekonomeschen Grënn »

**Den Halbarkeetsdatum richteg verstoen ass just en Deel.
E wichtegen!**



Méng Zäit ass ofgelaaf !



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Merci



Marc FISCHER

Marc FISCHER

Conseiller de gouvernement 1^{ère} classe

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Ministère de la Protection des consommateurs

La sécurité dans mon assiette – 14 octobre 2019